



Tortillasuppe mit Sojabohnen

Zutaten für 2-3 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Tomatensaft
- 300 ml Gemüsebrühe
- 4 Tortillafladen
- 150 g Sojabohnen, vorgegart
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchzehenstücke glasig andünsten. Mit dem Tomatensaft und der Gemüsebrühe aufgießen. Zitronensaft hinzufügen, den Deckel auf den Topf geben und etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit werden die Tortillafladen halbiert und in feine Streifen geschnitten. Dann in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl unter mehrmaligen wenden anbraten und zur Seite stellen.

Die Sojabohnen kräftig abspülen.

Die Suppe wird noch fein püriert und mit den Sojabohnen und den Tortillastreifen angerichtet.

